

Gulash Ungherese

Categoria: Sapori dal Mondo - Ungheria



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
110 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

Il **gulyás** è sicuramente uno dei piatti più conosciuti e rappresentativi della gastronomia **ungherese**, che vanta molte imitazioni sia in **Europa** che oltreoceano.

La sua fortuna è sicuramente dovuta al fatto che il gulyás è un piatto, si abbastanza laborioso da preparare, ma anche molto saporito e particolare grazie all'accostamento della carne di **vitello** con **la cipolla**, **il pomodoro** e soprattutto la **paprika**, regina della cucina ungherese in generale e senza la quale il gulyás non sarebbe gulyás.

L'origine di questa ricetta è molto povera ed è da ricercarsi tra i mandriani ungheresi che, quando trasportavano i pregiati manzi grigi dalla pianura della **Puszta** ai mercati di **Moravia**, **Vienna**, **Norimberga** e **Venezia**, usavano preparare questa sorta di spezzatino di carne di vitello dentro un grande paiolo messo sopra un fuoco di legna all'aperto.

Il nome stesso della ricetta sembra confermare questa versione visto che il termine **Gulyás**, ovvero gulyás in ungherese, deriva proprio dalle parole **gulyás**, che significa **mandriano**, e **dagulya** che significa **mandria**.

Naturalmente per molti secoli il gulyás fu solo il pasto dei mandriani e della povera gente che aveva ben poco a disposizione per nutrirsi.

Col passare del tempo, verso la fine del **XVIII secolo** che **la gulyásleves**, la minestra dei mandriani, dalla prateria arrivò ad essere conosciuta dalle famiglie borghesi ed a riscuotere il grande successo che ha portato il gulyás a diventare il piatto tradizionale ungherese per eccellenza.

Ingredienti

>> Brodo

di dado 250 ml



>> Olio

extravergine d'oliva 1/2
bicchiere



>> Patate

8



>> Carne bovina

scamone di manzo 1 kg



>> Paprika

1 cucchiaino



>> Pomodori

pelati 500 g



>> Cipolle

2



Preparazione

Per prima cosa lessate le **patate** che avrete precedentemente pelato e tagliato in quattro parti, fino a metà cottura e tenetele poi da parte nella loro acqua di cottura.

Fate scaldare in una pentola abbastanza capiente l'**olio** e, quando sarà ben caldo aggiungete la **cipolla** tritata abbastanza grossolanamente.

Fate imbiondire la cipolla mescolando sempre, e aggiungete la **carne di vitello** tagliata a pezzettini facendola rosolare e girandola sempre in modo che la cipolla non si bruci.

A questo punto aggiungete la paprika e, quando la carne sarà ben rosolata, i **pelati**, **il brodo** e **il sale**, quindi abbassate la fiamma e fate cuocere il tutto, coprendo con un coperchio, per almeno un ora e mezzo, ovvero fin quando la carne non sarà diventata morbida.

Mescolate il vostro gulyás di tanto in tanto e quindici minuti prima della fine della cottura aggiungete le **patate** e un po' del loro brodo di cottura in modo che il sugo rimanga denso e cremoso.

Servite il vostro gulyás ben caldo magari accompagnandolo con qualche **verdura** cotta.

Consiglio

Per la preparazione di questo piatto vi consiglio di usare, se non trovate lo **scamone**, altri tagli di vitello come la **polpa**, la **spalla**, il **coscetto** o il **collo**.

Inoltre, per mantenere il vostro gulyás in caldo anche a tavola, potete utilizzare dei caratteristici e curiosi piatti di terracotta, o acciaio, con sotto il fornello che si possono trovare nei negozi di casalinghi specializzati.

Curiosità

Il **gulyás**, come abbiamo già detto, è un piatto molto apprezzato e conosciuto in tutto il mondo ed è per questo che è anche molto imitato e di conseguenza ha assunto nomi diversi in alcune nazioni: in **croato gulaš**, in **tedesco gulasch**, in **polacco gulasz**, in **rumeno gulaș**, in **ceco guláš**.

